

BULLEREI BÄM! → BOX

HAUPTGERICHT

FONDUE 2020

MIT 4 SORTEN FLEISCH, DIPS & SAUCEN, DIM SUM UND HÜHNERFOND
FÜR MIND. 4 PERSONEN

A • Fondue

Die Brühe im Kühlschrank auftauen lassen. Anschließend aus dem Beutel in einen Topf geben, aufkochen und 2-3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Je nach Größe des Fonduepotfes mit heißem Wasser auffüllen und in den Fonduepotf geben. Das geschnittene Fleisch, die Dim Sum und geschnittenes Gemüse nach Wahl in der heißen Brühe garen und mit den zahlreichen Saucen & Dips servieren.

B • Fondue Fleisch:

Fleisch im Kühlschrank antauen lassen und im noch leicht gefrorenen Zustand, quer gegen die Fleischfasern in dünne Scheiben schneiden. Hühnerfleisch nach Belieben 2 Stunden vor dem Fondue mit der Hühnerfleischmarinade mischen und abgedeckt kalt stellen.

C • Dim Sum:

Dim Sum nach Erhalt der Box sofort in den Tiefkühlschrank legen. Die Dim Sum noch gefroren am Stück in den Fonduepotf geben und 6-7 Minuten in der heißen Brühe garen. Nach 2-3 Minuten lassen sich die Dim Sum voneinander trennen. Dazu die Dim Sum vorsichtig mit Stäbchen oder 2 Löffeln auseinander lösen..

KAVIAR TASTING

Eine Stunde vor Verzehr ungeöffnet aus dem Kühlschrank nehmen. Idealerweise auf gekühltem Teller servieren. Pur genießen mit eiskaltem Vodka, Champagner oder trockenem Weißwein.

KARTOFFELN

Kartoffeln aus dem Beutel nehmen und in einer leicht gefetteten Auflaufform verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C 20-25 Minuten backen. Kartoffeln mit dem geschnittenen Fleisch, dem **Gruyère**, den **Rayu Gewürz Gurken** und den **Saucen** z.B für Raclette verwenden.



SCHOKOKUCHEN

MIT SALTY CARAMEL

Zubereitung:

Variante 1: Den Schokokuchen öffnen und aus der Dose stürzen. In die Mikrowelle stellen und bei 900 Watt 20 Sekunden erhitzen. Den Schokokuchen mit dem Salzkaramell (am besten im Wasserbad oder auf der Heizung flüssig werden lassen) übergießen und sofort servieren.

Variante 2: Den Schokokuchen öffnen, aus der Dose stürzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 140°C (Umluft 120°C) 10 Minuten backen. Den Schokokuchen mit dem Salzkaramell übergießen und sofort servieren.



UND DANN NOCH

LINSENEINTOPF MIT GEBRATENER EXTRAWURST

Zubereitung:

1. Linsen in einen Topf geben. 100 ml Wasser in das Schraubglas füllen, gut schütteln und den Inhalt zu den Linsen in den Topf geben. Linseneintopf bei milder Hitze aufkochen unter gelegentlichem Rühren auf niedrigster Stufe warmhalten.
2. Die Extrawurst von Wagner aus dem Darm lösen. Dafür den Kunstdarm der Länge nach mit dem Messer oder mit einer Schere vorsichtig einschneiden, die Extrawurst herauslösen und quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Extrawurstscheiben darin ca. 1-2 Minuten auf jeder Seite braten. Extrawurstscheiben mit dem Linseneintopf anrichten und servieren.

PINSA BIANCA

Zubereitung:

1. Backofen mit eingeschobenem Backblech auf 250°C (Ober-/Unterhitze, Umluft 230°C) vorheizen.
2. Pinsaböden aus der Verpackung nehmen, nebeneinander in den heißen Backofen legen und 5 Minuten **vorbacken**.
3. Dann nach Belieben mit Olivenöl beträufeln und weitere 2 Minuten im Ofen fertig backen.
4. Noch besser: Nach dem **Vorbacken** wie eine Pizza (z.B. mit unseren geschnittenen Roma-Tomaten und dem gezupftem Mozzarella belegen) und dann wie in Schritt 3 fertig backen.

ROLLMÖPSE

Die Rollmöpse schmecken mit leichtem Kater am 1. Januar 2021 am besten. :-)

DIE BOLOS

Zubereitung:

Tims Bolo oder die Veggie Bolo in einem Topf bei mittlerer Hitze kurz zum Kochen bringen. Die gewünschte Pasta kochen und mit einem Spritzer Olivenöl die jeweilige Sauce mit der Pasta vermengen. Nach Belieben geriebenen Parmesan über die Pasta geben.

HEIDE-FORELLENKAVIAR & KESSELCHIPS & CRÈME FRAÎCHE

Zubereitung:

Etwas Crème Fraîche und Forellenkaviar auf einen Kartoffelchip geben und genießen. Oder mit der mitgelieferten Tatarsauce ein Rindertatar herstellen (siehe Tatarsauce) und mit Crème Fraiche und Kaviar toppen. Die Chips dazu servieren.